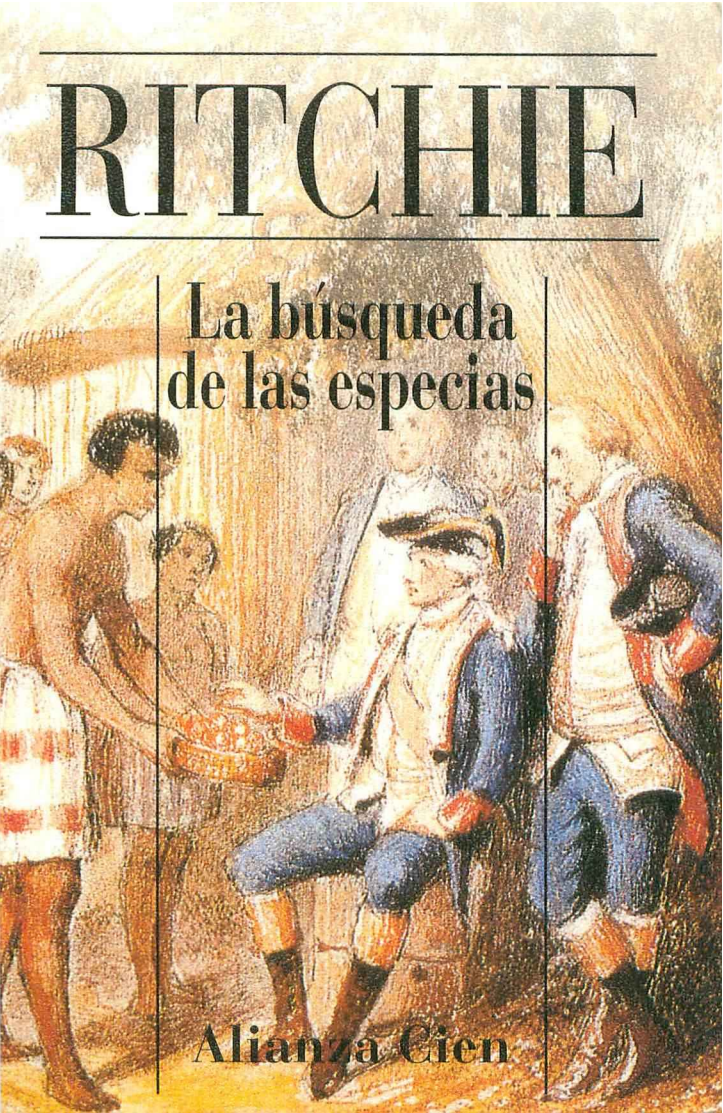
RITCHIE

La búsqueda de las especias



Alianza Cien

Alianza Cien
pone al alcance de todos
las mejores obras de la literatura
y el pensamiento universales
en condiciones óptimas de calidad y precio
e incita al lector
al conocimiento más completo de un autor,
invitándole a aprovechar
los escasos momentos de ocio
creados por las nuevas formas de vida.

Alianza Cien
es un reto y una ambiciosa iniciativa cultural

TEXTOS COMPLETOS

IMPRESO EN PAPEL ECOLÓGICO
(EXENTO DE CLORO)

CARSON I. A. RITCHIE

La búsqueda de las especias

Alianza Editorial

Diseño de cubierta: Ángel Uriarte
Traducción de José Carlos Gómez Borrero

Copyright © 1981 by Carson I. A. Ritchie
© Ed. cast.: Alianza Editorial, S. A. Madrid, 1994
Calle J. I. Luca de Tena, 15; 28027 Madrid; teléf. 741 66 00
ISBN: 84-206-6448-2
Depósito legal: M. 24569-1994
Impreso en Impresos y Revistas, S.A.
Printed in Spain

La búsqueda de las especias

El flujo restringido de las especias

En general, la población medieval era testaruda y pragmática. El rey inglés Enrique VII, que puso fin a la Guerra de las Dos Rosas, era un buen ejemplo de la gente de su época. Corregía de su puño y letra las cuentas de la casa real y le gustaba especular a título personal, enviando por ejemplo expediciones navales al extranjero. Enrique era astuto, negociante y prudente, tal vez demasiado prudente. Aconsejado por su excesiva cautela rechazó lo que más adelante resultó ser la inversión más lucrativa que jamás se haya emprendido. La sugerencia le fue propuesta por un marino genovés llamado Cristóbal Colón, y consistía en la concesión de una ayuda financiera para explorar una nueva ruta hacia los países donde se cultivaban las especias —India, Japón y China. Esta ruta, si llegaba a establecerse, ampliaría la estrechez del tráfico que existía entonces en el comercio de las especias.

Durante el siglo XV, las dinastías sarracenas del próximo Oriente, contra las que había combatido San

Luis, habían sido derrotadas por los turcos otomanos, que constituían un grupo animado por un extraordinario fanatismo. Los turcos querían a toda costa hundir a los cristianos, y para ello un medio evidente consistía en encarecerles, a través de tasas importantes, las especias procedentes del lejano Oriente, y que tenían que pasar por su territorio. Sólo por Venecia transitaban al año del orden de 2.500 toneladas. Los turcos incrementaron hasta tal punto la fiscalidad sobre las especias, que cuando una carga salía de Alepo, en el Mediterráneo oriental, su precio de coste era 800% mayor que cuando había salido de la India.

Aunque el precio de las especias había subido, su demanda se había incrementado paralelamente, y cuenta un poema de la Baja Edad Media, que cuando Doña Gula iba camino de la iglesia para oír misa, confesarse, y prometer no pecar más, pasó por delante de la casa de Betty, la mujer del cervecero, que la saludó y le dijo: «Gula, tengo una buena cerveza, ¿quieres entrar?»

Doña Gula le contestó: «Muchas gracias, pero ¿tienes también alguna especia picante?» Cuando Betty le recitó el inventario de su despensa: pimienta, semillas de peonía y de hinojo, y ajos, la Gula decidió entrar y aceptar la cerveza.

Tanto en Europa en general, como en Inglaterra en particular, la gente podía ahora gastar más en comida que antes, pues sus salarios por el trabajo en el campo habían subido considerablemente. La Peste Negra había diezmado a los trabajadores agrícolas hasta tal punto, que los terratenientes tuvieron que empezar a competir vivamente entre ellos para reclutar un mínimo de

personas que cultivasen sus campos. Gran parte del dinero que ganaban se destinaba a la alimentación. El autor de la narración que acabamos de citar, reconoce que se siente escandalizado porque los trabajadores ingleses pidan ahora en las tabernas cosas que antes estaban reservadas para el consumo de los ricos.

Uno de los platos que se estaban popularizando a finales de la Edad Media era el pescado prensado y secado al aire sin sal, o el bacalao seco. El bacalao, o «John Dory», abundaba porque las nuevas flotas pesqueras podían navegar hasta distancias mucho mayores, y estas perspectivas se ensancharon aún más cuando un explorador, John Cabot, descubrió América del Norte. En 1497 Cabot llegó a la isla del Cabo Bretón (Nueva Escocia), y después fue costeando el sur de Terranova, donde advirtió la abundancia de bacalao y sus grandes caladeros. Las flotas pesqueras europeas, que hasta entonces se habían dirigido a Noruega y a Islandia, se empezaron a trasladar a Nueva Escocia durante el verano, donde no sólo capturaban los peces, sino que también los limpiaban y los estiraban en bastidores de madera para que se secasen en la playa. Para alimentarse a sí mismos durante estas excursiones veraniegas, guisaban enormes cantidades de pescado en un recipiente que llamaban *chaudière,* y del que deriva nuestra palabra «caldera».

El pescado seco era tan duro y tan insípido, que había que dejarlo en agua por lo menos durante veinticuatro horas para que se pudiese comer. Incluso después de este tratamiento era necesario agregarle una salsa con especias para disfrazar su sabor —por ejemplo una

sauce jaune, hecha con jengibre, o una *sauce verte,* preparada con jengibre, clavo y cardomomo, y otra *sauce cameline,* a base de canela, jengibre, clavo, cardomomo, nuez moscada y pimienta alargada. Todos estos productos procedían del lejano oriente, e incluso la salsa de mostaza, que podía ser obtenida a través del cultivo de la mostaza europea, tenía que hacerse a base de la cúrcuma importada de Asia.

Era desesperante comprobar cómo los europeos demostraban depender de esta manera de las especias, y que, a pesar de que sabían exactamente de dónde procedían, por los escritos de un comerciante europeo que había viajado hasta el lejano oriente, siguiesen dispuestos a pagar un tributo enorme por la intermediación de los turcos.

Marco Polo, comerciante en especias

Marco Polo visitó por primera vez la corte de Kublai Khan en 1272, acompañado por su padre Marco y su tío Mateo. El joven Polo no sólo había recorrido la mayor parte de China y de Birmania, sino que había regresado a casa a través de las mismísimas islas de las especias (las Molucas), navegando por el sur del Mar de la China, atravesando el estrecho de Malaca, cruzando el océano Índico, y subiendo por la costa occidental de la India hasta llegar al Golfo Pérsico. El propósito de este viaje había sido en principio el de conducir a una princesa mogol hasta su futuro esposo, el Khan de Persia. Cuando terminó el viaje sólo quedaban dieciocho de los

viajeros que lo habían iniciado, incluyendo a los Polo, a la princesa y a uno de los enviados especiales de los mogoles. Los demás habían muerto, es de suponer que de escorbuto, enfermedad ocasionada por la falta de vitamina C.

Cuando Marco Polo regresó a su casa de Venecia en 1295 era inmensamente rico, y si se hubiera decidido entonces a pasar el resto de su vida en el retiro dorado que le permitía la fortuna, probablemente hoy no estaríamos hablando de él, y nadie habría oído jamás ningún comentario sobre sus viajes. Pero en 1298 se desencadenó un guerra entre Venecia y su gran rival comercial, Génova. Marco Polo fue capturado en pleno mar mientras se encontraba al mando de su galera, y una vez en la cárcel, para entretener su aburrimiento, se dedicó a dictar a un compañero de presidio los pormenores de sus viajes. Más adelante se transcribieron y se difundieron ampliamente, convirtiéndose en uno de los libros más influyentes que jamás se haya escrito.

Los contemporáneos de Marco Polo fueron bastante escépticos respecto a sus descripciones de las riquezas orientales. Le apodaron «Marco Millones», pero no todos los italianos se rieron de su libro. Uno de ellos subrayó algunas frases sobre China como éstas: «allí hay una gran abundancia de jengibre, de nardo y de otras muchas especias. Cantón es el puerto al que arriban todos los barcos procedentes de la India, cargados de mercancías valiosísimas..., les aseguro que por cada barco de pimienta que sale para Alejandría, o para cualquier otro destino del mundo cristiano, entran unos cien barcos en el puerto de Cantón». Ese mismo

lector —se trataba de Cristóbal Colón, y ha dejado escrito su nombre en la solapa del libro que se conserva en Sevilla— leyó atentamente todo lo que relataba Marco Polo, y pensó en ello hasta convertirlo en una auténtica obsesión. Soñaba con encontrar una ruta hacia Cipango (Japón), donde los tejados de los palacios eran de oro.

Barreras para llegar a las islas de las especias

Hubo otros lectores que también se interesaron por el libro de Marco Polo. Uno de ellos fue el cartógrafo de Barcelona que diseñó el Mapa Catalán de 1375, basado en las descripciones del viajero veneciano. En este mapa se podía ver a Europa por una parte, y por la otra «el mar de las Islas Indias, en donde crecen las especias». Entre Europa y las islas de las especias había dos grandes obstáculos, uno político y otro geográfico. El político era el Imperio Otomano. Los turcos jamás estarían dispuestos a permitir que nadie atravesase sus dominios para llegar hasta donde se encontraban las especias. El obstáculo geográfico lo constituía el continente africano. Nadie sabía hasta dónde llegaba por el sur este continente, pues no se tenía noticia de que alguien lo hubiese rodeado completamente.

Los geógrafos más eminentes de la época eran los árabes, pero éstos no tenían ninguna intención de apartarse del concepto tolomeico del mundo, tal y como lo concebían los griegos, y no estaban dispuestos a especular sobre posibles rutas para explorar continentes des-

conocidos. Además, tenían un auténtico terror al océano occidental, en la parte que se extendía más allá de las costas europeas y africanas, a cuyas aguas denominaban como «el mar verde de las tinieblas». Con estas referencias nadie podía estar tan loco como para adentrarse en este mar y descubrir sus límites. Quien lo intentase, según la leyenda, podía encontrarse con el mismo destino que el de los que pretendieron atravesar el ecuador, y que consistió en ser engullidos por las tórridas aguas del océano, que en este punto estaban hirviendo, y si conseguían escapar del hervidero, lo que les esperaba era simplemente seguir navegando hasta caer por el borde del mundo al infinito.

El hombre que iba a tener el valor de probar que todos los geógrafos del mundo estaban equivocados, e indicar el camino de las especias orientales, lo hizo a través de su conexión con otro condimento completamente distinto: la sal.

Enrique el Navegante

Enrique el Navegante (1394-1460) era el cuarto hijo del rey Juan I de Portugal y de la reina de Inglaterra Felipa de Lancaster. Como miembro de una expedición enviada al norte de África en 1415, concretamente a Ceuta, pudo llega a conocer, a través de los interrogatorios practicados a los prisioneros árabes, la magnitud del gran comercio transahariano de la sal. La sal era un producto del que no podía prescindir ningún pueblo, por muy primitivo o muy subdesarrollado que estuvie-

se. Así, las caravanas de comerciantes en sal, que partían de las costas mediterráneas, donde la sal se obtenía en grandes eras al evaporarse el agua del mar, cruzaban el desierto a través de rutas muy frecuentadas, en las que se pasaba de un oasis a otro, hasta llegar a los bosques subsaharianos. De allí volvían con polvo de oro, marfil, esclavos, y pieles de cabra sin teñir, con las que se producía el famoso cuero de Marruecos.

La información que le proporcionaron los prisioneros ceutíes, le permitió a Enrique hacerse un mapa mental del gran continente africano, y si los camellos podían penetrar en sus más recónditos lugares, no tendría que ser demasiado difícil que una carabela portuguesa lo circunvalase.

La carabela era una nave ligera y práctica construida por los navegantes portugueses, y cuyo diseño estaba inspirado en las embarcaciones árabes. Con el firme propósito de comprobar la veracidad de sus especulaciones, Enrique se apartó de la corte lisboeta, retirándose al promontorio del cabo San Vicente, en el extremo sur de Portugal. Allí fundó un colegio para exploradores en un lugar llamado Sagres, donde se rodeó de los mejores cartógrafos judíos y árabes de la época.

Cuando les consultó respecto a la viabilidad de un viaje contorneando África, la contestación fue unánime en un sentido negativo. Incluso aunque una carabela pudiese pasar del Cabo Bojador, «el cabo bulboso», porque el viento del noroeste la arrastraría hacia abajo, obligándola a bajar por la costa africana. Además, los bancos de arena que bordeaban esta costa forzarían a los marinos a adentrarse en alta mar, más allá de los

confines conocidos, y desde los cuales nunca podrían retornar a su posición de partida.

Enrique escuchaba a todos estos sabios con un profundo respeto, pero a continuación mandaba a sus capitanes hacia el sur con estas instrucciones: «Llegad tan lejos como podáis».

Curiosamente, las especias eran sólo una parte de la motivación de este gran príncipe por conseguir dar la vuelta a África. Su principal interés consistía en infligir una derrota decisiva a los musulmanes, de los que los portugueses acababan de liberarse, aunque en el resto de la Península Ibérica todavía conservaban posiciones importantes. Pensaba que podría entrar en contacto con un legendario rey cristiano, que se llamaba Preste Juan, y que se suponía que vivía en alguna parte de África.

El principio del comercio de esclavos

La tenacidad de Enrique se impuso al escepticismo de sus capitanes, a los amotinamientos de sus tripulaciones, y a las evidentes dificultades que presentaba la navegación por las costas africanas. En 1434, Gil Eanes sobrepasó el cabo Bojador, demostrando que esta aventura no era una quimera, y en 1441, Gonçalves capturó algunos africanos y los condujo a Portugal para que fuesen instruidos en la religión católica, y para que sirviesen de intérpretes en futuras empresas. El comercio de esclavos no entraba en los planes originales de Enrique el Navegante, pero esta circunstancia hizo que la

exploración del continente negro resultase mucho más atractiva para otros portugueses, al igual que el descubrimiento del Río de Oro en 1443, con la existencia del precioso metal amarillo.

Justo antes de morir en 1459, Enrique pudo disfrutar de los resultados de cuarenta años de exploración, resumidos en el mapa dibujado por el cartógrafo italiano Fray Mauro, en el que se entregaban al conocimiento del mundo 2.000 millas de nuevas costas, descubiertas por los exploradores portugueses de Don Enrique. A partir de ahí ya no había forma de parar a los navegantes portugueses, pues descubrieron que en la costa africana también se cultivaba la pimienta. ¿Quién sabe cuántas especias más podían estarles esperando?, y así, en 1448, Bartolomé Dias fue llevado por el viento al otro lado del extremo sur de África. Al punto más austral del continente lo bautizó con el nombre de «Cabo de las Tormentas», nombre que cuando volvió a casa fue cambiando por el de «Cabo de Buena Esperanza». «Este descubrimiento», le dijo a Dias el rey Juan II, «nos da la buena esperanza de poder llegar hasta la India».

Vasco de Gama

Las aspiraciones de todo un siglo, culminaron por fin cuando una expedición al mando de Vasco de Gama atracó en el puerto de Calcuta el día 20 de mayo de 1498. Era la primera vez que un barco europeo había surcado las aguas indias, desde que los barcos romanos hicieron su último viaje desde Egipto.

Los comerciantes árabes de Calcuta no podían contener su rabia cuando comprobaron la presencia de los intrusos europeos. «Váyanse al diablo», exclamó uno de ellos al tropezar en el puerto con un oficial portugués. «¿Qué es lo que están haciendo aquí?» «Hemos venido en busca de especias y de cristianos», contestó el portugués.

El rey de Calcuta fue algo más acogedor. Se negó a firmar un tratado con el rey de Portugal, pero autorizó a Gama para que se llevase una pequeña carga de especias a cambio de oro y plata. Habían pasado más de mil años desde que el último barco romano hubiese zarpado de la India, pero los indios no habían cambiando mientras tanto. Los portugueses, que habían pensado regatear con ellos a base de cuentas de cristal, espejuelos, campanillas y telas de lana, se quedaron chasqueados.

La desilusión de Gama por haber tenido que pagar su cargamento con monedas contantes y sonantes, se mitigó cuando comprobó el preció que obtuvo por sus especias, al término de su viaje de 24.000 millas para llegar a Lisboa. Una tercera parte de la tripulación original del barco había muerto, sin duda a causa del escorbuto, pero esto sólo significaba que ahora eran menos los que tenían que compartir los inmensos beneficios.

Colón

Una de las razones por las que Gama había puesto tanto interés en su empresa, era porque le había llegado la noticia (que no creía), de que Cristóbal Colón ha-

bía descubierto una nueva ruta hasta las Indias navegando hacia el *oeste*. Y es que el gran marino genovés pensaba que había llegado a las Indias, y hasta el final de su vida insistió en que sus cuatro viajes, realizados entre 1492 y 1503, no habían supuesto el descubrimiento de nuevas tierras (no había ningún lugar como América en la geografía de Tolomeo), sino que había llegado a Cipango y a la tierra firme de Asia. Como «prueba» de sus hallazgos trajo consigo plantas silvestres desconocidas, que afirmó que eran las de la canela, el ruibarbo chino, y el coco (en realidad ninguna era lo que decía). Su obsesión le llevó a llamar a los nativos de los pueblos recién descubiertos «indios», y puso mucha atención en su lenguaje para descubrirles pronunciando alguna palabra en japonés. Una palabra que apuntó en su diario, y que habría de convertirse en una constante del vocabulario gastronómico, fue la de «caníbal». Colón no había captado bien el sonido que le trasmitió uno de los indios, y cuya versión correcta era la de «carib». Los nativos del Caribe eran caníbales, pero sólo se comían a los enemigos que mataban en el transcurso de una batalla.

El imperio portugués de las especias

Los dos imperios ibéricos entraron en una carrera continua para conseguir cada vez más posesiones en el extranjero. En el océano Índico, los procónsules Francisco de Almeida (1505-09) y Alfonso de Albuquerque (1509-15), edificaron un vasto imperio portugués. Su

objetivo consistía exclusivamente en controlar los países que jalonaban las recién descubiertas rutas hacia Oriente, explotar el comercio de las especias, y eliminar cualquier competencia por parte de los árabes o de los intrusos españoles.

La búsqueda de las especias, que había comenzado como una cruzada contra la dominación musulmana, se había convertido en una gigantesca empresa de piratería, que iba a conseguir que la palabra «europeo» apestase durante siglos. Como dijo el propio Almeida, un chatarrero chino sabía más de honor y de gentileza que cualquier caballero del mundo cristiano.

Por una ironía del destino, fue sobre las potencias musulmanas del lejano Oriente sobre las que recayó todo el peso de la conquista portuguesa. Y digo irónicamente, pues era por culpa de sus correligionarios del Oriente Medio, por lo que los portugueses habían llegado hasta allí. No sólo eran los turcos los que habían hecho subir escandalosamente los precios de las especias, sino que eran los árabes los que habían inculcado a los europeos una fe infinita en las cualidades medicinales de estas plantas.

Gracias a las enseñanzas de la medicina árabe, los europeos creían que las especias era una especie de panacea para propiciar la longevidad y para curar las infecciones. Los médicos se paseaban por las calles europeas, atestadas de apestados, llevando colgada una naranja seca especiada con clavo, que se situaba muy próxima a su nariz. Carlos el Temerario ordenaba que se retirasen los suficientes cadáveres del campo de batalla, para que le dejasen un espacio libre donde sentarse,

beber vino caliente con especias, y restaurar así sus fuerzas. Las especias se creía también que podían aumentar la virilidad, al menos ésa era la opinión de los árabes. Durante sus viajes a Oriente en el año 1500, le contaron al espía comercial portugués Ludovico de Varthema, que las mujeres árabes daban a sus amantes pimienta, canela, clavo y otras especias, para que actuasen como afrodisíacos.

Para poder monopolizar el dominio del océano Índico, que era un territorio árabe, los portugueses tuvieron que luchar contra todas y cada una de las potencias árabes de la zona: los estados costeros del Golfo Pérsico, los gobernadores de la India occidental, los malayos, y los sultanatos de las islas de Java, Sumatra y Malaca.

Ya es bastante significativo por sí mismo, el que los portugueses emprendiesen una tarea de tal envergadura, pero más sorprendente aún es que tuvieran éxito. En un intento por abortar el avance portugués, los turcos otomanos construyeron una escuadra especial en el Mar Rojo, la equiparon con un cañón enorme, y en el año 1507 la enviaron a las aguas indias. Tras unos éxitos iniciales, la flota musulmana, en la que se aliaban fuerzas de Egipto, Calcuta y Gujarat, fue destruida por Francisco de Almeida en la costa de Diu en el año 1509. Ésta iba a ser una de las batallas más decisivas de la historia, pues desde entonces los europeos mantuvieron su supremacía naval sobre las flotas de los demás continentes, hasta la batalla de Tsuchiyama, en 1905, cuando el Japón derrotó a Rusia en el mar.

En aquellos momentos, la batalla de Diu parecía ser un episodio más de la dura lucha que mantenían los

portugueses en aquellas tierras. En realidad, la estrategia de los portugueses se fundamentaba en tres puntos: el dominio de una serie de plazas fuertes en la costa, desde las que sus barcos pudiesen controlar las rutas comerciales; bases navales donde reparar sus buques de los estragos de los trópicos y de las batallas; y «factorías», o puestos comerciales donde acopiaban las especias que les entregaban los productores.

Pronto ningún junco, ni ningún barquichuelo comercial, pudo salir a la mar sin tener el permiso expreso del virrey portugués. Es preciso recordar que el Portugal de entonces era una diminuta nación de apenas un millón de habitantes, a pesar de lo cual controlaba el clavo de la isla de Ambón, en las Molucas, la nuez moscada de las islas de la Banda y de las Célebes, la canela de Ceilán, la pimienta de la costa de Malabar, y el jengibre de la China.

Magallanes

El primer desafío auténtico contra el monopolio portugués en el océano Índico, vino, por muy sorprendente que parezca, de otro portugués. Fernando Magallanes había servido en la India bajo las órdenes directas de Almeida durante el año 1504, y entre 1504 y 1511 fue enviado a las islas de las especias. A sus espaldas, al oeste, iba quedando toda una larga cadena de puestos entre Lisboa y la isla de Ternate, la posesión más alejada de las islas de las especias. ¿Qué es lo que podía haber más al este? Tal vez, debió pensar Magallanes, allí

se podía encontrar una nueva ruta marítima, que saliendo de las islas, rodearía América y navegando hacia el este llegaría a España.

Al cabo de poco tiempo, Magallanes cambió su lealtad a Portugal por la de España. Aunque Colón tardó muchos años en lograr persuadir a Isabel y Fernando para que le financiasen una expedición a Cipango, Magallanes sólo tardó uno en convencer a Carlos V para que le proporcionase cinco barcos y dos años de provisiones. El desertor portugués esgrimió un argumento particularmente importante. En el año 1494, los españoles y los portugueses habían intentado resolver sus rivalidades imperialistas con la firma del Tratado de Tordesillas. Este acuerdo, obtenido con la mediación del Papa, establecía una línea imaginaria por la longitud de 47° oeste, que significaba la frontera entre las posibles posesiones de ambos imperios. Más allá de este meridiano cualquier país que se descubriese se convertiría en posesión española, mientras que al este de dicha línea las tierras colonizadas pertenecerían a Portugal. Magallanes le explicó a Carlos V que las Molucas, un grupo importante de las islas de las especias, quedaban en el lado español de la línea de demarcación, pero que no había forma de tomar posesión de ellas sin enviar una expedición hasta allá. En este sentido, si se seguía la ruta convencional, había que pasar por tantas plazas fuertes y bases navales portuguesas que el desastre sería prácticamente seguro, por lo que habría que navegar hacia el oeste, bordeando América.

Parece que Magallanes no discutió con el emperador Carlos la posibilidad de que el continente americano

continuase hacia el sur hasta unirse con el gran continente meridional, que muchos geógrafos creían que cubría todo el polo sur. Sin embargo, no cabe duda que esta idea no se le debió apartar de la cabeza mientras navegaba por la costa brasileña en 1509, bajando más al sur de lo que nadie se había aventurado hasta entonces.

En esta ocasión tuvo que enfrentarse con una de las proezas más difíciles que pueda haber superado un capitán de barco, como era la de deslizarse con un buque de la época por el angosto estrecho que ahora lleva su nombre. Durante la travesía no faltaron los intentos de amotinamiento, pero Magallanes los dominó todos.

En el curso de un viaje de auténtica pesadilla, los primeros navegantes que dieron la vuelta al mundo se dirigieron hacia occidente a través del Pacífico, teniendo que beber agua de mar, y comiendo serrín y el cuero que recubría los mástiles y las vergas. Como prueba de la dureza del viaje, basta decir que los gigantes patagónicos que Magallanes capturó, y que pensaba llevar a casa como curiosidad, murieron en el trayecto de escorbuto y de inanición.

Después de haber encontrado solamente dos islas desiertas en su travesía del Pacífico, Magallanes arribó finalmente a las Islas de los Ladrones en 1521. Solamente unas pocas semanas más tarde llegó a las islas de las especias propiamente dichas, tratando de fletar un cargamento lo más rápidamente posible, antes de que los portugueses le descubrieran y de exponerse a una derrota segura ante unas fuerzas incomparablemente superiores.

Magallanes murió antes de culminar su gran aventura en 1521, y mientras prestaba su ayuda en una guerra local a un gobernador nativo de la isla de Mactan. La responsabilidad de la expedición quedó entonces a cargo de Juan Sebastián Elcano, un marino vasco que paradójicamente había sido uno de los que intentaron amotinarse, y al que finalmente le cupo la gloria de capitanear la nave *Victoria,* primera que había dado la vuelta al mundo, y que regresaba a casa con un cargamento de clavo procedente de la isla de Tidore.

Sin embargo, el viaje de Magallanes no supuso el establecimiento de un gran imperio español en el océano Índico. Carlos V vendió las Molucas a Portugal, renunciando a jugar un papel importante en el comercio de las especias, pero conservó bajo su corona las islas Filipinas. Carlos tenía ya sus manos llenas de imperios.

Holanda e Inglaterra entran a competir por las especias

Hasta entonces la batalla de las especias se había reducido a una especie de pavana muy digna y ceremoniosa en la que los españoles se dirigían hacia Occidente y los portugueses hacia Oriente. Ahora, de repente, la danza se convirtió en el baile de las cuatro esquinas, al subir al estrado dos nuevos países: Inglaterra y Holanda.

La entrada de Inglaterra se produjo en parte a consecuencia de una disputa relacionada con el comercio de

esclavos. Puesto que los colonizadores españoles estaban poco dispuestos a arar los campos por ellos mismos, decidieron en primer lugar forzar a los indios para que trabajasen. Sin embargo, debido al duro tratamiento al que fueron sometidos, se exterminaron muchas tribus indias, teniendo que recurrir a los esclavos africanos. En el Brasil, los portugueses pudieron importar los esclavos directamente de sus colonias africanas, pero los españoles, que en virtud del Tratado de Tordesillas no tenían ninguna posesión en África, tenían que depender de los intermediarios. Oficialmente, el comercio entre no españoles estaba prohibido, pero en la práctica los colonos estaban tan necesitados de mano de obra, que accedían a comprar esclavos a quien fuese.

Drake

En un intento por hacer respetar la política oficial, el virrey de Méjico atacó sin previo aviso al comerciante de esclavos inglés John Hawkins en el puerto de San Juan de Ulloa. A Hawkins le habían proporcionado un salvoconducto el día anterior, por lo que cuando consiguió escapar con unos cuantos compañeros de la refriega de San Juan, es fácil imaginarse cuáles eran sus sentimientos. Uno de estos compañeros era Francis Drake. La actuación del virrey los había convertido de comerciantes de esclavos, más o menos pacíficos, en piratas, transformándolos en afiladas espinas clavadas en la carne de los españoles de Norte y Sudamérica.

En 1577, el *Dragón,* como le llamaban los españoles,

demostró que el control español del Pacífico no era invulnerable. Navegó por el estrecho de Magallanes, barrió la costa peruana, y capturó un galeón del tesoro llamado *Cacafuego*. «Encontramos dentro», escribe Francis Flechter, el capellán de Drake, «joyas y piedras preciosas, 13 cofres con reales de plata, 80 libras de peso en oro, 26 toneladas de plata sin acuñar, 2 jarras de plata dorada muy bonitas, y otras muchas cosas por el estilo, cuyo valor total debería ser de alrededor de 360.000 pesos.» Después Drake saqueó Valparaíso y el Callao, marchando a continuación en busca del pasaje del nordeste, que muchos navegantes pensaban que tenía que existir en el extremo norte del continente americano, igual que el estrecho de Magallanes abría el paso por el extremo sur. Regresando al sur, Drake se puso en contacto, con los indios de California, y tomó posesión de esas tierras en nombre de la reina Isabel.

Una vez roto el monopolio español de las Indias, Drake se encaminó a quebrantar el otro suculento monopolio de la época, el imperio portugués del océano Índico. El sultán de Ternate, en las Molucas, se encontraba en guerra con los portugueses, por lo que recibió a Drake con los brazos abiertos, le vendió varias toneladas de clavo, y le manifestó que estaba dispuesto a recibir a otros comerciantes ingleses.

Cuando Drake volvió a casa, la reina Isabel le dispensó una calurosa acogida, le nombró caballero sobre la cubierta de su nave capitana, la *Golden Hind*, y tuvo la cortesía de aceptar una parte del botín que Drake había traído consigo. Éste era tan importante, que si hubiera invertido entonces a interés compuesto, habría sido su-

ficiente para poder pagar toda la deuda nacional británica de nuestros días.

La guerra, que había comenzado como una disputa personal entre Drake y el rey de España, se convirtió en un conflicto generalizado entre países, y así, en 1588, España declaró oficialmente la guerra a Inglaterra. Mucho antes de llegar a estos extremos, los emprendedores isabelinos habían pensado instalar una colonia en el norte de América, desde la que podrían atacar a los españoles con mucha más eficacia que desde Inglaterra. Además, unas cuantas colonias en el Nuevo Mundo producirían algunas de las especias que ahora tenían que comprar en el extranjero. Después de algún intento fallido en Terranova y en el norte de California, la primera comunidad inglesa se asentó de forma permanente en Virginia en 1607.

La entrada de Holanda en la guerra de las especias empezó de forma diferente a la de Inglaterra. Los holandeses habían comenzado el siglo XVI formando parte del Sacro Imperio Romano, cuyo emperador, Carlos V, era también rey de España. Durante el reinado de su sucesor, Felipe II, se habían rebelado contra la elevada presión fiscal, la mala administración española y, sobre todo, contra la Inquisición. En 1580 Felipe II se había anexionado Portugal, y en un intento de perjudicar al imperio luso-español en su punto más vulnerable, los holandeses, que estaban ya luchando contra los españoles en tierra, iniciaron una gran ofensiva marítima sobre las posesiones portuguesas en África, en el Brasil, y sobre todo en las islas de las especias.

En 1602 derrotaron a una gran flota portuguesa en

las costas de Bantam, en Java, y ocuparon la isla. Los habitantes de Ambón, Ternate, y la Banda, dieron la bienvenida a los recién llegados, pues el odio hacia los portugueses procedía básicamente de su intolerancia religiosa, ya que aunque la política portuguesa se declaraba partidaria de la relación y la mezcla con la población indígena, de hecho la religión portuguesa y la local permanecían impermeables.

Todo el que no fuese católico romano era despreciado por los conquistadores portugueses, y por donde fuera que pasaran saquearon y destruyeron templos y mezquitas, llegando incluso en Ceilán a destrozar la mayor de las reliquias budistas —el diente de Buda— que molieron y echaron al mar. La temida Inquisición portuguesa estaba siempre dispuesta para hacerse cargo de cualquier sospechoso, y así, una muchacha de Goa que se convirtió al cristianismo y se casó con un portugués, fue más tarde acusada de volver a la fe hindú, por indicios como el de llevar un adorno de boda indio, y fue quemada viva en la plaza principal de Goa en el transcurso de un *auto-da-fé*. Su marido mientras tanto tuvo que asistir impávido al espectáculo, de pie, con una vela en la mano, para demostrar que era un auténtico católico.

La «Jan Compagnie»

Los holandeses celebraron su victoria de Bantam formando un nuevo tipo de organización comercial —la Compañía Holandesa de las Indias Orientales— llamada familiarmente la *Jan Compagnie*.

La fuerza de la Compañía Holandesa de las Indias estribaba en los capitales invertidos en ella de forma permanente, y aportados por diferentes personas, que recibían a cambio unos títulos que acreditaban su participación. Los accionistas que habían invertido su dinero percibían todos los años una parte de los beneficios obtenidos. De esta forma, la Compañía llegó a ser más rica que cualquier monarca europeo, pues podía manejar los ahorros de todos los holandeses. Con un capital gigantesco de seis millones y medio de florines, la Compañía podía construir flotas, armar sus barcos, contratar mercenarios, y construir fortalezas en puntos estratégicos. Sus estatutos le permitían que hiciese todo esto, y lo que fuese necesario para defender sus intereses.

Un ilustre director de la compañía, Jan Peiterzoon Coen (1587-1630) concibió una nueva política que la enriqueció aún más. En lugar de enviar mercancías de Holanda a cambio de las especias asiáticas, los holandeses se limitaron a utilizar sus flotas para controlar todo el comercio del océano Índico, y del mar de la China. Con el dinero obtenido de la recaudación de impuestos a todos los comerciantes chinos, árabes y malayos, compraban todas las especias que necesitaban y las enviaban a Europa donde materializaban los beneficios.

La Compañía también tomaba extremadas precauciones para prevenir posibles competencias. Por ejemplo, esterilizaba la nuez moscada, tratándola con mercurio antes de enviarla al extranjero. Esto suponía que nadie podía utilizar estas nueces para plantarlas y obtener nuevos árboles de nuez moscada. Las islas produc-

toras de especies acomodaban el volumen de sus cosechas para adaptarse a la demanda holandesa; si no lo hacían, todas sus plantaciones serían arrasadas y los árboles tirados al mar.

Uno de los intrusos con el que tuvo que enfrentarse Coen, fue la Compañía Inglesa de las Indias Orientales. En 1599 los holandeses hicieron que la pimienta aumentase 60 % del precio en el mercado de Londres. Los comerciantes ingleses decidieron que era inútil tratar con alguien que era incapaz de moderarse a la hora de explotar a los consumidores. Así que decidieron crear su propia compañía y dirigirse ellos mismos a recoger las especias. Los ochenta comerciantes que fundaron la nueva sociedad decidieron establecer su base de operaciones en el continente indio. En dos batallas sucesivas, libradas en Swally Roads y en Surat, los barcos de la sociedad derrotaron a la flota portuguesa enviada desde Goa para hacerles frente. Los comerciantes fundaron establecimientos en Masulipatam, Madrás, y en otros puertos. Incluso llegaron a montar una pequeña factoría en Cambello, en la isla de Ambón, una de las principales islas productoras de especias.

Pero en 1623, la *Jan Compagnie* reaccionó. Su director, Jan Coen, arrestó a toda la comunidad inglesa de Cambello, la acusó de todo tipo de crímenes, y ejecutó a todos sus componentes después de someterlos a terribles torturas. Este acontecimiento tenía que haber desencadenado una guerra, pero no fue así. En lugar de la decidida Isabel I, el timorato Jaime I era quien ocupaba ahora el trono de Inglaterra. Jaime padecía de raquitismo, enfermedad que por entonces era muy frecuente en

Gran Bretaña, y estaba tan débil que había que ayudarle para caminar. En lugar de declararle la guerra a Holanda, se limitó a protestar por la masacre, y sólo treinta años más tarde fue Cromwell quien consiguió que Holanda satisfaciese una enorme indemnización para compensar a los familiares de las víctimas. Para entonces los intereses de la Compañía Inglesa de las Indias habían desaparecido del subcontinente indio.

Los holandeses guardaban celosamente el secreto de la localización exacta de las islas de las especias, manteniendo su monopolio hasta 1788. En dicho año, el buque *Cadet* salió de Salem, Massachusetts, con ánimo de curiosear por las Indias Holandesas. Salem era un puerto poco profundo, y sus barcos por lo tanto eran de bastante poco calado, pudiendo entrar en donde muchos de los grandes barcos europeos que comerciaban con la China no podían hacerlo. El capitán Carnes, del *Cadet,* encontró la isla de la pimienta, y regresó a casa no sólo con esta especia, sino con casia, canela, alcanfor, y polvo de oro. Se había roto el monopolio holandés y, por primera vez en la historia, las especias se habían convertido en un producto más del tráfico comercial corriente.

La alimentación en el mar

Las raciones del marinero

Los viajes y los descubrimientos que caracterizaron la revolución de las especias tuvieron éxito, no gracias a la alimentación de las tripulaciones y de los conquistadores que los realizaron, sino a pesar de ella. Durante toda esta época, el sentimiento general era de que un capitán sólo podía retener a sus fuerzas si las alimentaba y les daba de beber en forma continua, y por supuesto, lo que se les proporcionase tenía que ser lo mismo que hubiesen tomado en Europa. La verdad es que la alimentación de los tripulantes y de las guarniciones en aquellos climas calurosos, vista desde la perspectiva de nuestros días, era la menos adecuada que pudiera pensarse.

Por ejemplo, todas las provisiones de carne estaban saladas, pues de otra forma no se hubiesen conservado bien en un clima cálido, y a menos de que se les diese un tratamiento especial para quitarles la sal antes de consumirlas, provocaban mucha sed. Sin embargo, ya en tiempos de Cromwell, se estipuló que los marineros

de la armada británica tenían que recibir diariamente dos libras de carne de vacuno o de cerdo saladas, o en su lugar libra y media de pescado. La carne normalmente estaba en proceso de descomposición, si no es que estaba completamente podrida, y aunque no lo estuviese, todas las vitaminas de la carne fresca se habían destruido debido al método de conservación.

Después de la carne, el componente principal de la ración era el pan, normalmente en forma de galletas de barco. Los «biscuits» (la palabra procede de *bis* y *cuire,* términos franceses que significan «cocer dos veces») por regla general no se hacían a bordo, sino en el puerto, y en ocasiones estaban hechas desde hacía un año, o incluso más. Si las galletas procedían de la intendencia del gobierno, podía darse el caso de que estuviesen hechas hasta cincuenta años antes.

La preparación de las galletas de barco era un proceso sofisticado que exigía varias categorías de trabajadores especializados, que se conocían como quemadores, maestros, conductores, enrolladores y ayudantes.

Una vez medidas las cantidades justas de harina y agua, y echadas en la artesa, llegaba el conductor, que con sus fornidos brazos golpeaba, aporreaba, levantaba y volteaba la mezcla hasta que tomaba la consistencia de una masa... Luego venía el enrollador, que después de colocar la masa encima de una plataforma, se subía en uno de los extremos de un rodillo, llamado palo de corte. El enrollador, cabalgando sobre este rodillo, lo hacía saltar de una forma un poco ridícula, dándole a la masa un tratamiento que era una mezcla de golpearla y enrollarla. El sistema resultaba poco higiénico, pues en el proceso la masa se sobaba bastante.

A continuación, la masa aplastada, formando una capa delga-

da, se cortaba en lonchas con unos cuchillos enormes. Éstas, a su vez, se volvían a cortar en forma de pequeños cuadraditos, y cada cuadradito se trabajaba manualmente para darle la forma redonda de una galleta. Las galletas se marcaban, se punzaban, y se introducían con destreza en la boca del horno por medio de una pala que las iba distribuyendo por el interior de éste. La tarea de lanzar las galletas para que cayesen en el lugar preciso, se convirtió en una habilidad muy apreciada.

La galleta, una vez terminada, era dura como una piedra, y producía agujetas en las mandíbulas de cualquiera que no fuese un gorgojo galletero. Mientras permanecían en espera de ser empaquetadas, o cuando se abrían a bordo del barco, las atacaba normalmente una especie de mosca que ponía sus huevos en ellas, y con el paso del tiempo nacían las larvas. Los marineros veteranos solían golpear las galletas contra la mesa antes de comerlas, con la esperanza de que saliesen los gorgojos y se marchasen, pero éstos no siempre los complacían.

La ración de pan, en tiempos de Cromwell, era de una libra y media, además de un galón de harina. Con esta última, los marineros intentaban hacer su propio pan, siempre que el cocinero estuviese dispuesto. La harina, igual que las galletas, normalmente estaba también llena de insectos.

La bebida a bordo

Lo peor de la vida a bordo era la bebida. Cromwell había ordenado que sus marineros dispusiesen de un galón de cerveza por semana —un margen generoso,

incluso aunque no hubiese ninguna otra bebida disponible a excepción del agua.

Tal y como se fabricaba en el siglo XVII, la cerveza no se podía conservar mucho tiempo en un barco[1]. Por lo tanto, Cromwell suprimió la ración de cerveza, y decidió que en su lugar los marineros tenían que beber ron. Afortunadamente, la Royal Navy disponía de grandes cantidades de ron desde que los ingleses conquistaron Jamaica en 1655.

Cuando se estaba en la mar, nadie bebía agua voluntariamente, pues se guardaba en barriles, e invariablemente se volvía verde y viscosa al cabo de pocos días. Los londinenses alardeaban, e hicieron creer a los capitanes de barco, que el agua del Támesis se conservaba mejor que cualquier otra, con lo que muchos barcos zarparon de Londres con sus barriles llenos de un líquido de alcantarilla. Gran parte de la vida de un capitán de barco se pasaba buscando puntos en tierra donde poder rellenar sus barriles de agua —una tarea larga y penosa, que fue la causante de no pocas hernias de los marineros. Cualquier lugar se hacía famoso entre los navegantes si en él se podían renovar las provisiones de agua, y en este sentido alcanzaron especial notoriedad la isla de Santa Elena y el Cabo de Buena Esperanza.

[1] Hasta el siglo XIX los fabricantes no consiguieron producir una cerveza de barril que pudiese resistir los viajes largos. Así fue como adquirió notoriedad la «India Pale Ale», ya que se fabricaba principalmente para el consumo de los británicos que residían en la India.

El hambre en el mar

La auténtica pesadilla de un viaje marítimo no era el tener que comer la espantosa comida de a bordo, sino la falta total de alimentos. Escuchemos en este sentido un relato de la época: el coronel Norwood, un caballero partidario del exiliado rey Carlos II, decidió marcharse de Inglaterra en compañía de dos amigos, el mayor Francis Morrison y el mayor Richard Fox, embarcándose el 23 de septiembre de 1649 con rumbo a Virginia. Zarparon a bordo «de un sólido barco, mal llamado el *Mercader de Virginia,* y que podía transportar trescientas toneladas».

A los veinte días de partir, «el barrilero empezó a quejarse de que nuestro barril de agua estaba casi vacío, indicándonos que en la bodega no quedaba suficiente para abastecer una familia tan grande (unas trescientas treinta personas) durante un mes».

Afortunadamente, la Fayal, una de las islas Azores, apareció en el horizonte, y allí se podrían renovar sus provisiones de agua. Sin embargo, «a la segunda noche de haber anclado en aquellos parajes, nuestros botes aparecieron destrozados por negligencia de los marineros, que habiendo gustado generosamente del vino, estaban borrachos perdidos, tirados a lo largo del barco y en un estado lamentable. Hacer la aguada era una cosa extremadamente aburrida», decía Norwood, «pero además se tardaba tanto por culpa de las disputas de borrachos entre nuestros hombres y los isleños, así que, tras unos días de estancia en la isla, nuestro capitán decidió zarpar, pues el barco se deterioraba cada vez más

por culpa de los licores. Y si bien conseguimos una buena provisión de agua, su cantidad apenas justificaba el gasto de cerveza que se tuvo que hacer para conseguirla».

Después de embarcar «una partida de cerdos de capa negra, para poder tener carne fresca, e innumerables melocotones», estos últimos para el consumo personal de Norwood, el *Virginia Merchant* se hizo de nuevo a la mar. Al cabo de poco tiempo llegó a las Bermudas, pero al cambiar de rumbo hacia el norte, se vio metido en medio de un temporal que le arrastró hasta las playas de Hatteras. La galerna desmanteló el barco, llevándose también el castillo de proa (con uno de los cocineros dentro).

Tanto los pasajeros como los tripulantes quedamos en un estado lamentable, así como los alimentos que pudieron rescatarse. Parecía que íbamos a tener que soportar unas penalidades extremas, dado que la tormenta, al llevarse el castillo de proa, y al haber inundado la bodega, nos dejó el pan (la base de nuestra alimentación) tremendamente estropeado, y ya no había forma de guisar la carne, pues nos habíamos quedado sin cocina. El continuo y violento movimiento del barco hizo que no se pudiera guisar. La única manera de hacer fuego en cubierta consistía en serrar un barril por la mitad, lastrarlo, y convertirlo en una hoguera sobre la que se pudiesen hervir unos guisantes con carne salada. Pero tampoco esto resultaba fácil, y muchas veces nuestros esfuerzos se veían frustrados, y la caldera se volcaba para desesperación de nuestros estómagos vacíos.

La tormenta seguía, y a pesar de los meritorios esfuerzos realizados para reparar el barco, seguían sin avistar ninguna costa americana; «nuestras provisiones

de agua habían desaparecido, y la carne no estaba en condiciones de ser comida. Las vituallas que nos quedaban sólo nos permitían distribuir una galleta por persona y día, y aun con este racionamiento no teníamos para mucho tiempo».

La galerna continuó:

Empezamos a sentir un hambre acuciante. Las mujeres y los niños lloraban desconsoladamente. El infinito número de ratas que habían constituido nuestra pesadilla durante el viaje, se convirtieron en presas deseadas y perseguidas, vendiéndose incluso algunas de ellas. Concretamente, una rata bastante gorda llegó a alcanzar un precio de diecisiete chelines en nuestro mercado particular. Es más, antes de que acabase el viaje (y esta información no la comprobé directamente, aunque la fuente me merece confianza), una mujer embarazada ofreció veinte chelines por una rata, pero su propietario se negó a vendérsela, y la mujer falleció.

Aunque los pasajeros y la tripulación del *Virginia Merchant,* empezaban a perder la batalla contra el hambre, no decidieron poner todas las provisiones en común, como les recomendaba Norwood.

Así se sucedieron tristemente muchos días y muchas noches, hasta que llegó la sagrada fiesta de la Navidad, que nos aprestamos a celebrar de forma muy melancólica. Sin embargo, para resaltar la fecha, decidimos agrupar todos los restos de comida que nos quedaban y hacernos un pudín mezclando frutas, especias y agua de mar, y friendo la pasta resultante. Nuestra acción despertó la envidia de los demás pasajeros, que no obstante no se entrometieron en nuestra tarea, y salvo algún regalo que enviamos a la mesa del capitán, pudimos disfrutar de nuestro pudín de Navidad sin tener que soportar ningún incidente.

Mi mayor angustia era la sed. Soñaba con bodegas y grifos

que me echaban agua por la garganta, y estos sueños hacían que el despertar fuese peor todavía. Encontré una ayuda muy especial al disfrutar de la amistad del capitán, que me permitió compartir algunos tragos de un clarete que tenía escondido en su bodega particular.

El escorbuto

Muchos pasajeros y miembros de la tripulación, además de sufrir un hambre horrible, tenían que padecer las consecuencias de la llamada enfermedad del marinero, es decir, del escorbuto. Cuando finalmente el *Virginia Merchant* consiguió echar el ancla junto a las costas americanas, lo primero que hubo que hacer fue trasladar los enfermos a tierra para que comiesen alimentos frescos y pudiesen recuperarse.

El escorbuto es una enfermedad producida por la falta de vitamina C, la vitamina que contienen las frutas, las verduras, y la carne fresca. Casi todos los animales, excepto el hombre, son capaces de sintetizar la vitamina C, por lo que no tienen necesidad de una dieta a base de frutas y verduras que la contenga, ya que tienen en su sangre suficiente ácido ascórbico, que es otra manera de llamar a la vitamina C. Debido a este fenómeno, una de las formas de proporcionarse la vitamina C es comerse un animal recién sacrificado, como las ratas que el coronel Norwood y sus compañeros tuvieron que tomar a bordo del *Virginia Merchant*. Sin embargo, como hemos visto, nunca había suficientes ratas para todo el mundo. Para combatir el escorbuto, los marineros solían tomar cítricos, que tienen un alto contenido

de esta vitamina. Por supuesto, aquellos marineros no lo sabían, ni sabían siquiera lo que era una vitamina, pero comprobaron por experiencia que este cambio de dieta les curaba de la «enfermedad del marinero».

Jacques Cartier, cuando se vio atrapado en el invierno de 1535-36 entre los hielos de lo que hoy se llama Quebec, vio cómo el noventa por ciento de sus hombres enfermaba de escorbuto, y cómo se recuperaron a la semana de beber una infusión de cortezas del árbol de la vida. Ya en 1601, los marineros de la Compañía Inglesa de las Indias Orientales, tenían conciencia de la relación que existía entre comer naranjas y limones, y la curación del escorbuto. Así, anclaban en el extremo sur de Madagascar, compraban grandes cantidades de cítricos, y después de exprimirlos, echaban su zumo en los barriles como remedio «antiescorbútico».

También otros marineros, especialmente los mediterráneos, tomaban zumos de limón directamente como preventivo de la enfermedad, pero tuvo que pasar mucho tiempo antes de que esa costumbre fuese generalmente adoptada. Una de las razones que propiciaron este retraso era que muchas personas, y más particularmente los médicos, atacaban enérgicamente la idea de que fuese sano el comer fruta o el beber su zumo, y que desde luego con ello no se curaba nada. Es más, algunas personas llegaban a atribuir la gran mortandad que se producía en los viajes marítimos, a que los marineros tomaban demasiadas frutas tropicales cuando llegaban a su destino.

Así pues, el escorbuto siguió haciendo estragos entre las tripulaciones de los barcos que realizaban largas

travesías. En 1619, por ejemplo, Jens Munk, un almirante danés, condujo una expedición de dos barcos y sesenta y cuatro hombres a la desembocadura del río Churchill, en la bahía de Hudson. Los daneses pasaron ahí el verano, y permanecieron en bastante buen estado de salud durante los primeros meses del invierno, pero a partir de ahí, empezaron uno tras otro a coger el escorbuto, y en el mes de junio sólo sobrevivían cuatro; Munk entre ellos.

Al final de la primavera ártica empezaron a retoñar unos cuantos brotes verdes, y Munk y sus compañeros los chuparon desesperadamente. No podían masticar, pues el escorbuto les había dejado sin dientes y con las encías muy hinchadas. Con un esfuerzo sobrehumano, los supervivientes, ahora reducidos a tres, consiguieron fletar el más pequeño de los navíos y ponerlo rumbo a Dinamarca. El escorbuto había acabado con los sesenta y un exploradores.

Una de las características más lamentables de esta enfermedad era que marcaba la diferencia entre el «tener» y el «no tener». Aquellos que «no tenían» probablemente se morirían de escorbuto, mientras contemplaban cómo se mantenían relativamente sanos los que «tenían» sus propias provisiones guardadas en su camarote. Louis Antoine, conde Bougainville (1729-1811) partió en un viaje alrededor del mundo en 1767. Iba a ser un viaje que habría de tener todo tipo de repercusiones importantes, y no sólo, por supuesto, por el descubrimiento de la buganvilla, una de las flores tropicales más bellas que se conocen. Uno de los oficiales que acompañaba a Bougainville escribió un diario durante el viaje, y

los siguientes extractos dan fe de las extremas diferencias que existían a bordo, entre los que, como Bougainville, poseían provisiones especiales, y aquellos que tenían que depender de la comida general del barco.

Puesto que si escribo este diario es para que pueda servirle de provecho a mi hijo, voy a intentar no omitir ninguna apreciación que pudiera serle útil. Por lo tanto me veo en la obligación de advertirle que nunca se embarque en expediciones de este tipo (aunque piense comer en la mesa del capitán), sin llevar consigo considerables provisiones de cacao, café, y tortas para hacer caldo. Los pollos no aguantaron demasiado bien, pues se negaron a comer nuestro grano, al que no estaban acostumbrados, y murieron bastantes.

Al final, varios miembros de la expedición han contraído el escorbuto, y por desgracia me encuentro entre ellos. Tengo la boca completamente estropeada, y no podemos mejorarnos comiendo carne fresca porque no tenemos dientes con qué masticarla. Ayer, con gran esfuerzo, me comí una rata a medias con el Príncipe de Nassau. Confesamos que estaba muy rica, y que nos podríamos dar por satisfechos si pudiésemos comer rata con frecuencia, y si los demás decidiesen que este tipo de carne les daba asco...

A la hora de cenar se sirvió un nuevo guiso. Estaba hecho cociendo el cuero de las bolsas que habían contenido la harina. Dejándolo en agua, se puede conseguir ablandar un poco este cuero, luego se le arrancan los pelos, pero a pesar de ello, no es ni la mitad de bueno que las ratas. Hoy también sacaron a la mesa tres ratas, que fueron auténticamente devoradas...

Monsieur de Bougainville tiene para su servicio exclusivo dos cocineros, un mayordomo, dos camareros y tres negros. No puedo dejar de señalar que si ya es difícil para los oficiales el verse obligados a comer la ración normal de la tripulación, es más duro el no ver nunca al jefe de la expedición sentarse a comer con ellos, aunque en principio no tendría que haber ninguna otra mesa. Él está acostumbrado a tomar chocolate, prepa-

rado con pasta de almendras, azúcar y agua. Éste es el único extra que añade a su dieta sobre nuestras provisiones. Podría añadir que disfruta también de la leche que le proporciona una cabra que embarcó en Montevideo (hoy la van a sacrificar). Sin embargo, estas pequeñas diferencias, unidas a otras provisiones que sin duda existirán, aunque las desconocemos, son las que marcan la gran diferencia entre su estado y el nuestro. Él parece saludable, lozano, y su cara presenta una maravillosa redondez, que nos hace avergonzarnos de nuestro aspecto famélico y hambriento.

Bebidas antiescorbúticas

El chocolate no servía para combatir el escorbuto, pero al menos permitía que el agua fétida no resultase tan repugnante. El escorbuto iba a seguir siendo el gran azote de los navegantes de altura hasta el siglo XVIII, cuando en 1753, un cirujano naval escocés llamado James Lind, después de cuidadosos experimentos, publicó su *Tratado sobre el escorbuto*. Este estudio demostraba que la enfermedad se producía por una deficiencia, que se podía curar comiendo naranjas o limones, o bebiendo sus zumos.

Sin embargo, a Lind se le prestó poca atención hasta que el capitán James Cook (1728-79) se interesó por sus trabajos. Cook había llegado a ser capitán partiendo de los puestos subalternos más bajos —algo que hubiera sido imposible en la armada francesa— y por lo tanto podía hablar con los marineros en su propio lenguaje. En sus viajes exploratorios llevó consigo algunos barriles de zumo de limón y de repollo fermentado, convenciendo a sus hombres para que lo probasen. El

resultado fue que ni uno solo de los miembros de su tripulación murió de escorbuto, en ninguna de las tres grandes travesías que realizó.

A pesar de ello, la Royal Navy no incluyó raciones antiescorbúticas de forma oficial en su flota hasta 1795, dieciséis años después de la muerte de Cook, y fue el zumo de lima, en lugar del de limón, el escogido, a pesar de que éste era menos efectivo que el de otros cítricos. Esta preferencia por el zumo de lima, fue por lo que los marinos americanos dieron a los ingleses el apodo de «Limeys».

Los bucaneros

La necesidad de las expediciones navales de largo recorrido de procurarse carne fresca, dio lugar a lo que tal vez sea el episodio más extraño del relato que cuenta cómo los alimentos cambiaron el curso de la historia; me refiero a la era de los bucaneros.

Hacia principios del siglo XVII, en las islas del Caribe, algunas pequeñas comunidades de colonos europeos, no españoles, emprendieron el floreciente negocio de aprovisionar a los barcos de pasaje con carne fresca recién curada.

Las carnes de vacuno y de porcino se curaban en casa siguiendo una antigua receta de los indios de la zona. Los caribes han contribuido a enriquecer el vocabulario de la lengua inglesa con muchas más palabras que cualquier otro grupo de indios, y «bucanero» es una de ellas. El bucanero construía un enrejado de palos, que

los caribes llamaban barbacoa, debajo del cual encendían una hoguera de leña. Encima se colocaban lonchas de carne recién cortadas, alimentándose el fuego con ramas verdes, para que produjesen mucho humo, con una llama pequeña. La carne se secaba, se ahumaba, y se asaba al mismo tiempo, convirtiéndose en carne conservable, de color rojo-rosa, y que desprendía un aroma tentador. Los caribes la llamaban *boucan.* El boucan tenía un sabor delicado, y era al mismo tiempo un magnífico antídoto contra el escorbuto. Se trataba de un alimento que ni siquiera un cocinero inglés podía estropear, pues se podía comer crudo, masticándolo como si fuese un embutido, o ablandarlo en agua para después guisarlo al estilo tradicional.

El boucan se podía preparar salando la carne antes de cortarla, o untando las lonchas con salmuera y colgándolas al sol para que se secasen sin tener que recurrir a ahumarlas. La carne ahumada se podía conservar durante varios meses, pero la que se secaba al sol tenía que ser consumida con bastante rapidez, y en las húmedas bodegas de un barco se estropeaba muy pronto.

El boucan que se conservaba mejor era el que se hacía con carne de jabalí, y se empaquetaba en bultos de cien piezas, cada una de las cuales se vendía por seis monedas de a ocho, equivalentes a una libra y diez chelines del actual dinero inglés. Por lo tanto, haciéndose bucanero se podía ganar mucho, pues los gastos eran mínimos, y todo lo que hacía falta era ser un buen cazador.

Pequeñas partidas de unos siete bucaneros organizaban una expedición de caza. Cada uno de ellos llevaba un fusil especial, con un cañón larguísimo de 4 pies y

medio, y con una culata en forma de pala. También llevaban enrolladas una manta y una tienda de lona ligera, un machete y un cuchillo marinero para cortar la espesa maleza de la jungla caribeña. Los bucaneros vestían gruesas polainas, pantalones y chaquetas de lino, y calzaban mocasines; todo ello teñido de rojo por la sangre de los animales que cazaban. Tanto la chaqueta como la camisa que llevaban debajo no se lavaban nunca y acostumbraban untarse la cara con grasa. Tomaban todas estas precauciones con la esperanza de que los mosquitos no les atacasen. Las junglas del Caribe estaban llenas de enemigos mortales, como la víbora de cabeza de lanza, o el arbusto venenoso manichel, pero la única criatura a la que los bucaneros tenían auténtico pánico era el mosquito.

La parte más interesante del equipo del bucanero era su gorra. Se trataba de un sombrero moderno con todo el borde recortado, excepto en su parte delantera, para darle sombra a los ojos. Fue el precursor de las gorras de los jinetes y de los jugadores de béisbol.

Detrás de los bucaneros iban sus sirvientes o mayordomos, y casi siempre se trataba de infortunados esclavos blancos importados de Europa. Si dejaban caer los fardos de pieles y de boucan que transportaban, o hacían cualquier cosa que disgustase a sus amos, se exponían a ser azotados brutalmente, y a que untasen sus heridas con una mezcla de zumo de limón, sal y pimienta roja.

Prácticamente el único gasto del bucanero era la pólvora, y como no podía permitirse el lujo de errar el tiro con demasiada frecuencia, se hizo tan experto que casi podía

acertar a una moneda en el aire. Así pues, en su día, los bucaneros fueron los mejores tiradores del mundo.

La mayoría de ellos se estableció en la costa norte de Haití y de la isla de la Tortuga. La Tortuga era su base; allí compraban municiones; cuchillos, hachas y todos los demás pertrechos. Cuando divisaban un contrabandista danés que se dirigía al paso entre la isla de Cuba y Haití, salían a su encuentro en sus pequeños bergantines, confiados en que le podrían vender su carne ahumada a buen precio, y los barcos ingleses y franceses fondeaban cerca de sus bases para comprar provisiones en su viaje de regreso a casa. La mayoría de los bucaneros eran franceses o ingleses, pero también había entre ellos indios campeches, esclavos negros evadidos, muchos holandeses, e incluso irlandeses de Montserrat. Algunos eran hombres honrados —exiliados por cuestiones religiosas, náufragos, y pequeños terratenientes expulsados de Barbados y de otras islas de la zona por los grandes cultivadores de azúcar. Otros eran piratas, criminales, desertores y demás gente de mal vivir. Sin embargo, aunque hubiesen sido tan honrados como el que más, los españoles nunca los habrían aceptado como vecinos de unas islas que ellos consideraban suyas.

En 1638, decididos a terminar con el problema de los bucaneros de una vez por todas, los españoles atacaron la isla de la Tortuga, capturaron a todos los que encontraron y colgaron a los que no se rindieron. Con esta masacre de unas trescientas personas, las esperanzas de los bucaneros de ganarse la vida honradamente, suministrando su carne ahumada a los buques de paso, se esfumaron para siempre.

Sin embargo, el día del ataque a la Tortuga, la mayoría de los bucaneros estaban cazando, y escaparon así de la ira de los españoles. Cuando regresaron y comprobaron los estragos de la incursión, enterraron a sus compañeros, y sobre sus tumbas juraron que no descansarían hasta haberlos vengado. De esa forma, se juramentaron y constituyeron la confederación de «La Hermandad de la Costa».

La idea de que un pequeño grupo de bandidos pudiese desafiar al vasto imperio español, en cuyos dominios no se ponía el sol, le habría parecido ridícula a cualquiera que desconociese la Hermandad. Los bucaneros no dejaban nada al azar. Como escribió Alexander Exquemelin, uno de sus cirujanos, los bucaneros «nunca están desprevenidos», ninguno de ellos se aparta ni un segundo de su mosquete de treinta cartuchos, de un machete y de las armas que constituyen la base de su supervivencia, sus pistolas.

Como sabía que a campo abierto no podía competir con la magnífica caballería española, la Hermandad de la Costa decidió atacar a los españoles en el mar. Al principio salían en canoas, compradas a los indios campeches, o en sus pequeños bergantines. Estos barcos tan pequeños eran prácticamente invisibles a la luz del ocaso, y podían llegar fácilmente hasta cerca de un galeón sin que éste se diese cuenta. Una vez puestos a tiro, los que tenían mejor puntería, que al igual que sus compañeros iban echados en el fondo de la canoa para que sus movimientos no fuesen demasiado bruscos, se incorporaban y disparaban contra el timonel y contra el vigía de cubierta. Antes de que el resto de la tripulación pudiese

reaccionar, las canoas ya habían llegado hasta el barco, y una oleada de hombres realizaba el abordaje, disparando los varios fusiles que llevaba cada uno. El galeón capturado, ahora bajo la enseña de los bucaneros, partía de nuevo en busca de presas de mayor envergadura.

Exquemelin nos ha descrito un ataque típico de los bucaneros, y es muy posible que él mismo formase parte activa de esta historia, aunque modestamente oculte su participación.

El vicealmirante de la flotilla española se había destacado algo del resto del convoy, cuando el vigía de cubierta le informó haber avistado un pequeño barco en la lejanía, advirtiéndole de que podía tratarse de un bucanero. El oficial contestó despectivamente que no tenía nada que temer de un barco de ese tamaño.

Sospechando con razón que el vicealmirante estaría demasiado confiado como para vigilar adecuadamente los movimientos de su nave, el capitán bucanero se mantuvo al acecho hasta el anochecer. Entonces llamó a sus hombres (eran veintiocho) y les recordó que les quedaba poca comida, que el barco se encontraba en malas condiciones y podía hundirse en cualquier momento, pero que había una forma de salir del apuro: capturando el galeón español y repartiéndose las riquezas que sin duda llevaría. Los bucaneros juraron enfervorizados que le seguirían y que estaban dispuestos a luchar con todo su entusiasmo, pero por si alguno de ellos estaba más remiso, el capitán ordenó al cirujano que hundiese el barco tan pronto como el grupo atacante hubiese abordado al galeón español.

Los bucaneros realizaron el abordaje en apenas un

minuto y en completo silencio, sorprendiendo al capitán y a sus oficiales jugando a las cartas en su camarote. Ante la amenaza de las pistolas el vicealmirante entregó el barco.

El botín capturado en un barco de este tipo sería suficiente para convertir en multimillonario a cada uno de los veintiocho asaltantes. Un galeón español, el *Santa Margarita,* que se hundió en Cayo Oeste en 1622, en pleno apogeo de los bucaneros, reportó a sus rescatadores, hace poco tiempo, nada menos que 13.920.000 dólares. Un galeón que se capturase en aquellos años debería ser aún más valioso, pues además de las joyas y de los lingotes de oro y plata, transportaría todo tipo de bienes perecederos. Se cuenta el caso curioso de que unos bucaneros que interceptaron un cargamento de cacao, lo tiraron al mar porque creyeron que se trataba de estiércol de caballo.

El aliciente del botín era un incentivo contra el que no era suficiente el valor que podían oponer los españoles. En 1668, como punto álgido de la época de los bucaneros, Henry Morgan saqueó Panamá. «Aunque nuestro número es pequeño», dijo a sus hombres, «nuestros corazones son grandes, y cuantos menos sobrevivamos más fácil será repartir el botín, y a más tocaremos cada uno».

Henry Morgan fue el último de los bucaneros. Con el tiempo llegó a conseguir el perdón real, un título nobiliario, y que le nombraran gobernador de Jamaica. Nunca regresó a su Gales natal, y se instaló en Port Royal, bebiendo ron hasta morirse. El poder en el Caribe pasó de las manos de la Hermandad de la Costa, a las

de la marina de Francia e Inglaterra, y aquellos hermanos que no pudieron adaptarse de una continua lucha contra los españoles a una relativa paz, zarparon hacia el oriente, en busca de una nueva carrera como piratas en las costas de la India y de Madagascar.

Es difícil deducir cuáles fueron las consecuencias de la era de los bucaneros. Para los españoles, la aparición de los que ellos llamaban «los diablos del infierno», fue evidentemente desastrosa. Se puede compartir la opinión de los españoles, sobre todo cuando se leen algunos de los relatos de Exquemelin sobre Pedro el brasileño, el cual solía pasear por las calles de Jamaica segando a hachazo limpio piernas y brazos de inocentes transeúntes; o sobre el primer jefe del cirujano, que colocaba un barril de vino en mitad de la calle, y obligaba a todo el que pasaba por delante a beber de él o morir allí mismo de un pistoletazo; o respecto a otros amigos suyos que asaban mujeres desnudas sobre piedras calientes, luchaban bajo el agua contra los caimanes, o torturaban a los prisioneros para que les revelasen dónde escondían sus tesoros.

Quizás la consecuencia de la aparición de los bucaneros no fue lo que realizaron de hecho, sino lo que impidieron que ocurriese. Mientras la Hermandad de la Costa asestaba duros golpes al pulpo español en su mismo centro del Caribe, sus tentáculos tenían que retraerse para proteger sus puntos más vitales. Por lo tanto, el imperio español no pudo expansionarse hacia las incipientes colonias que se estaban formando a lo largo de la costa norteamericana, como hubiera sido razonable, y como muchas personas esperaban y otros temían.

Los alimentos de las Américas

América: tierra de abundancia

Para los colonos que se hicieron a la mar siguiendo la estela de los pioneros, las tierras de las recién descubiertas Américas supusieron el fin del fantasma milenario europeo —el hambre. Es cierto que durante los primeros años, los recién llegados tuvieron que apretarse el cinturón. Así, los ingleses en Virginia tuvieron que echar al caldero los mastines que habían traído para que los protegiesen de los indios, y los Padres Peregrinos necesitaron de toda su fe para poder mantenerse durante los primeros inviernos de su estancia.

Sin embargo, una vez instalados, los colonos tanto del norte como de Sudamérica, comprendieron que habían llegado a una tierra de abundancia. Los españoles de las Indias occidentales comprobaron que con una pequeña parcela podían sostener a toda la familia, pues las tierras tropicales eran muy fértiles, y las lluvias y el sol del Caribe, muy apropiados para el cultivo.

Introdujeron los naranjos, los limones, las uvas, y sobre todo el cultivo de la caña de azúcar, que se empezó

a practicar en las Indias occidentales en 1506. Aunque las ovejas no se adaptaron bien al clima centroamericano, el ganado vacuno y el de cerda sí lo hicieron, y pronto vagaron por las islas manadas de vacas y de cerdos; animales que habrían de convertirse más tarde en el gran capital de los bucaneros.

Mientras tanto los españoles se apresuraron a investigar las riquezas alimenticias autóctonas del nuevo continente. Exportaron a España hortalizas americanas como la mandioca, las judías verdes, las alubias, los pimientos rojos y verdes, la tapioca, la piña, el cacahuete y la vainilla. Sin embargo, es curioso que los colonos de la América del Sur no aprendiesen nunca la lección más importante que les planteaba el nuevo continente.

Seguro contra el hambre

Bernal Díaz, uno de los conquistadores españoles de Méjico, era, a diferencia de la mayor parte de sus compañeros, un hombre de negocios práctico, además de agricultor y soldado. Durante una primera incursión de reconocimiento en Méjico, sembró las semillas de una naranja que se había comido, y cuando volvió con Cortés, quedó asombrado al comprobar que los aztecas, que eran tan entusiastas jardineros como él, habían reconocido que los tallos de naranja era una nueva planta, y la habían regado y cuidado con mucho esmero. Al final de su larga vida, Díaz se entristeció al comprobar cómo el gigantesco sistema organizado por los emperadores aztecas para asegurar el

bienestar de su pueblo, se había derrumbado por completo.

El sistema consistía en enormes almacenes ubicados en cada provincia, llenados a base de los «impuestos» pagados al emperador. Éstos se materializaban en forma de alimentos, como el maíz, que se guardaban en previsión de una cosecha desastrosa. Cuando amenazaba el hambre, los monarcas aztecas abrían sus almacenes y distribuían su contenido a la población para que pudiese sobrevivir, o para que pudiese sembrar para el año siguiente.

En el Perú ocurría lo mismo. Todo el mundo comía, pero también todo el mundo tenía que trabajar, y la conexión entre el trabajo y el no pasar hambre era una relación que se le inculcaba a todo peruano desde su más tierna infancia. No existían los mendigos, como ocurría en Europa, porque no se le permitía a nadie que permaneciese ocioso. Se trabajaba por el bien de la comunidad en general y los años buenos, con cosechas abundantes, se pagaban tasas extras para compensar los años de carestía y de hambre.

Las lecciones que podían haber extraído de los aztecas y de los incas fueron desatendidas por los españoles, al igual que hicieron los Padres Peregrinos y sus descendientes en el norte, que no supieron admirar la infinita hospitalidad de los indios, que ofrecían comida a cualquiera que los visitara y atendían sin el menor reproche a los ancianos, a los huérfanos y a los inválidos de su tribu.

La dieta de los indios

La mayor parte de los indios de la llanura y de los bosques, como casi todos los pueblos cazadores, dependían de una economía de subsistencia —festejándose con banquetes en épocas de abundancia y ayunando cuando la comida escaseaba. Si las condiciones eran favorables —mucha caza y clima propicio— disfrutaban de una dieta tan rica y abundante que en Europa sólo podrían permitírsela los potentados. En primavera, las tribus del noroeste sangraban el azúcar del arce, hervían la savia y se comían el azúcar cuando cristalizaba. En verano cazaban o pescaban, complementando su dieta con maíz, calabazas y judías que cultivaban las mujeres. En otoño cazaban en exceso para almacenar carne para los meses fríos del invierno, secando la carne de búfalo o de oso en unos bastidores de madera (muy parecidos a las barbacoas de los bucaneros). Esta carne, secada y ahumada, se golpeaba y desmenuzaba, mezclándola con grasa animal y con bayas, metiéndolo todo en un molde llamado penmican. Como las condiciones no siempre eran favorables, y la caza a veces huía, o el invierno se prolongaba más de lo corriente, la amenaza del hambre era una preocupación permanente. Entonces el penmican —que contenía grasa para combatir el frío, carne para proporcionar proteínas y bayas para las vitaminas— mantenía vivos a los indios hasta que la tierra volvía a recubrirse de verde.

No debe sorprendernos que con una dieta tan rica en proteínas, los indios fuesen bastante más altos que sus contemporáneos blancos. Los Padres Peregrinos adop-

taron muy pronto muchos de los componentes del menú de los indios. Pavo, salsa de arándano, maíz, calabaza, alubias, todos los ingredientes de la comida tradicional del Día de Acción de Gracias son de origen indio. También lo son las patatas, el pan de maíz, el maíz molido, el guiso de maíz tierno con alubias, y las palomitas de maíz. Todos estos alimentos entraron a formar parte enseguida de la vida cotidiana de los colonos.

Aunque volvieron a aparecer en América del Norte las clases sociales de los que «tenían» y de los que «no tenían», los pobres nunca llegaron a ser tan pobres como lo habían sido en Inglaterra. Más adelante, cuando los padres de la revolución americana intentaron sublevar a los colonos, no pudieron utilizar el argumento esgrimido por los agitadores políticos de la Inglaterra del siglo XVIII —la carestía de los alimentos— teniendo que recurrir en su lugar a denunciar los elevados impuestos y las restricciones comerciales.

Los alimentos americanos en Europa

Los dos principales productos americanos importados a Europa tuvieron al principio poco éxito. El maíz fue adoptado como cultivo en España, Portugal e Italia. Los indios americanos, que adoraban el maíz, nunca lo comían solo, y lo utilizaban como complemento de un plato de carne, o lo guisaban junto a unas alubias, pimientos verdes y pescado —la receta original de la tarta de maíz tierno con alubias. Estos complementos proporcionaban las vitaminas que le faltaban al maíz. Los

pobres que comían en Europa el maíz como si fuese trigo, sin acompañarlo de carne, empezaron a sufrir de la pelagra, «piel áspera», una enfermedad carencial producida por la falta de proteínas.

El maíz se hizo impopular, e incluso en 1847, cuando los irlandeses estaban muriéndose de hambre, se negaron a comerlo, llamándolo «azufre de Peel», pues era amarillo como el azufre, y Peel era a la sazón el primer ministro de Inglaterra. De hecho, el maíz fue despreciado en Europa, y sólo empezó a consumirse en cantidades significativas cuando los europeos adoptaron la costumbre americana de tomar cereales en el desayuno.

El alimento americano* que más éxito iba a tener en Europa fue, por supuesto, la patata. En 1564, John Hawkins introdujo la batata en Inglaterra, pero no prosperó. En cambio, la patata india, que había sido cultivada por los laboriosos agricultores incas en sus gélidos montes, tuvo un éxito casi instantáneo. Introducida en Inglaterra por Sir Walter Raleigh, e implantada en la recién desarrollada colonia inglesa de Irlanda, le esperaba a la patata un futuro brillante en las Islas Británicas —hasta mediados del siglo XIX.

La verdad es que Gran Bretaña y la patata no se adecuaban demasiado bien. Comparada con el Perú, Gran Bretaña tiene un clima tan cálido, que la única manera de cosecharlas es cultivándolas en las regiones más frías del país, Irlanda del Norte y Escocia. Llamada a desarrollarse en un clima mucho más caluroso del que ha-

* En realidad debe decirse sudamericano, pues la patata no fue introducida en América del Norte hasta 1719, y fue llevada allí desde Irlanda.

bía prescrito la naturaleza, la patata británica estaba expuesta a enfermedades que probablemente no le habrían afectado jamás en el altiplano andino. Además, los incas, que fueron los que iniciaron su cultivo, habían desarrollado un método infalible para conservar la patata, secándola en frío y convirtiéndola en lo que ellos llamaban *chuñu*.

La aceptación de la patata en Europa

Existían poderosas razones para que los campesinos europeos, ya de por sí obstinados y recelosos, contemplasen a la patata con prevención y se lo pensasen dos veces antes de adoptar su cultivo. Por lo tanto, su expansión al principio fue lenta. En Francia, Antoine-Auguste Parmentier, *philosophe* francés de siglo XVIII (y al que se le atribuye el invento de las patatas fritas), intentó convencer a sus paisanos de que la patata no era venenosa. (Las patatas verdes *sí son* venenosas, hasta cierto punto.) Sin embargo, Parmentier logró interesar al rey, y fue Luis XVI quien finalmente «engañó» a los campesinos para que cultivasen el nuevo tubérculo. Hizo que se sembrase un campo de patatas en las mismas afueras de París, y puso una guardia de soldados alrededor de este campo real. Los campesinos se acercaron a curiosear, y se preguntaban cuál sería ese cultivo tan valioso que aconsejaba todas estas medidas de seguridad. Finalmente, cuando la cosecha estaba lista, el rey retiró la guardia nocturna, y esperó. Al cabo de poco tiempo, y por la noche, todas las patatas habían

sido robadas y la carrera de *la pomme de terre* se había puesto en marcha. Todavía hoy, la inclusión en un plato del calificativo *parmentier* o *a la parmentier,* indica que se sirve acompañado de patatas.

La patata llegó a Francia demasiado tarde para impedir la Revolución Francesa. Si cuando falló la cosecha de 1788, los campesinos hubieran tenido una reserva de patatas suficiente, y si María Antonieta* hubiera podido decir entonces aquella frase que se le atribuye: «Si no tienen pan, que coman patatas», puede que el curso de la historia hubiera sido diferente.

En otra parte de Europa la patata prosperó mucho mejor. Federico el Grande la introdujo en Alemania, donde tuvo tal aceptación, que la guerra de sucesión bávara (1778-9) giraba en realidad en torno a quién había de controlar la cosecha de patata local. Los rusos también se contagiaron de esta moda, comprobando que el tubérculo se desarrollaba muy bien en sus frías estepas. En Holanda, hoy, cuatro de cada cinco verduras y hortalizas que se cultivan son patatas.

---

* En realidad parece que María Antonieta no dijo esta frase. Este comentario apareció por primera vez en letra de imprenta en las *Confesiones* de Rousseau, en 1766, cuando María era todavía una niña de once años que vivía en Austria. Parece que Rousseau estaba citando un viejo proverbio, en el sentido de que hay que soportar las desgracias lo mejor que se pueda. La frase le fue adjudicada a la reina por los agitadores revolucionarios.

El chocolate

Otro alimento que hizo verdadero furor en Europa fue el chocolate.

Igual que el café o el té, el chocolate es un estimulante cuyo principio activo es la teobromina, que significa «alimento de los dioses». Este calificativo nos da una descripción mucho más exacta de su uso que cualquier apoyo botánico. En el Méjico azteca, donde por primera vez lo vieron los europeos, el cacao era la bebida favorita de los emperadores, que eran considerados dioses. El primer europeo que probó el chocolate fue Cortés, invitado por Moctezuma, que se lo ofreció servido en una calabaza dorada.

Para preparar el chocolate, los mejicanos recogían los frutos del árbol del cacao, que siempre está verde y cuyas flores amarillas se parecen a las rosas. Luego partían las frutas y las exponían al sol hasta que «sudaban». El siguiente paso consistía en moler las vainas en un molino que llamaban *metatl.* Thomas Gage, un inglés que iba a estar muy relacionado con el chocolate, asegura que su nombre procede de la onomatopeya *choco-choco,* que imita el chasquido del chocolate al entrar en contacto con el agua, y de *atle,* el nombre del molino.

El chocolate era tan caro que difícilmente pudo ser la bebida habitual de los campesinos pobres. En Méjico se utilizaba como dinero en lugar de las monedas, de las que nunca se sirvieron los aztecas. Las vainas de cacao se empaquetaban en bultos de 24.000 unidades, y éstos se constituían en la medida estándar del dinero, con los

que los mejicanos y los mayas pagaban sus impuestos.

Tal y como lo tomaron Moctezuma y Cortés, el chocolate era una bebida fría, no líquida, pero sí batida hasta conseguir una consistencia parecida a la de la miel, por lo que había que tomarlo con cuchara. Se mezclaba con toda clase de especias, incluyendo una que todavía se le añade hoy en día: la vainilla. Los aztecas, además le ponían con frecuencia maíz molido a su chocolate.

En manos europeas, el chocolate sufrió un considerable cambio. Se convirtió en una bebida auténtica, pues era tan caro que había que mezclarlo con agua. Sin embargo, se seguía batiendo y añadiéndole una gran variedad de especias, según la fórmula propia de cada consumidor.

Lo más probable es que los aztecas le introdujesen varios afrodisiacos naturales. De hecho, tanto los franceses como los ingleses, consideraban al chocolate como un afrodisiaco. Resulta característico de ambos temperamentos nacionales el que, mientras los franceses bebían chocolate sin ninguna prevención, estaban muy preocupados respecto al café, pues sus médicos les habían asegurado que los dejaría impotentes. Los ingleses, por su parte, estaban muy tranquilos con el café, pero les preocupaban los efectos que pudiera tener el chocolate sobre la castidad de las mujeres (la castidad *de los hombres* no se consideraba tan importante).

Al final del siglo XVIII ya no se consideraba que el chocolate pudiese poner en peligro la virtud femenina. Se tomaba en toda Europa, y fue una de las bebidas que hizo posible la revolución intelectual europea, conocida

como el Siglo de las Luces. Las damas francesas de cierto rango organizaban reuniones, y en sus *salones* se servía café o chocolate a sus invitados, que eran todos intelectuales y hombres, excepto la anfitriona. Mientras sorbían su chocolate discutían sobre los temas de actualidad y de política, como el de si los poderes del rey de Inglaterra deberían ser limitados, o lo que se podría hacer para mejorar la suerte de los campesinos.

El chocolate había perdido completamente su exótica reputación, hasta tal punto que con frecuencia lo bebían las colegialas y las monjas. Una de las entusiastas de esta bebida fue Madame d'Arestrel, superiora del convento de la Visitación de Belley, y que tenía un joven amigo llamado Anselme Brillat-Savarin. La Revolución Francesa hizo que Anselme tuviese que emigrar a Nueva York, donde tuvo que ganarse la vida tocando el piano en una orquestina mientras pensaba en su gran obra gastronómica. En ella habría de incluirse la receta que la madre superiora de Belley le había proporcionado para hacer un buen chocolate.

«Hazlo en un recipiente de porcelana la noche antes de que quieras beberlo. Luego déjalo reposar toda la noche. Con este reposo adquiere una concentración y una textura aterciopelada que lo mejora infinitamente. Dios no nos guardará rencor por este pequeño refinamiento. Al fin y al cabo, ¿no es Él todo perfección?»

Índice

La búsqueda de las especias 5
La alimentación en el mar 31
Los alimentos de las Américas 51

El conjunto de estos capítulos forman una unidad temática y constituyen una parte de la obra de Carson I. A. Ritchie publicada con el título *Comida y civilización* en la colección «El libro de Bolsillo» de Alianza Editorial con el número 1214.

Últimos títulos de la colección:

17. FEDERICO GARCÍA LORCA: *Yerma*
18. JUAN RULFO: *Relatos*
19. EDGAR A. POE: *Los crímenes de la calle Morgue*
20. JULIO CARO BAROJA: *El Señor Inquisidor*
21. CAMILO JOSÉ CELA: *Café de Artistas*
22. PABLO NERUDA: *Veinte poemas de amor y una canción desesperada*
23. STENDHAL: *Ernestina o el nacimiento del amor*
24. FERNAND BRAUDEL: *Bebidas y excitantes*
25. MIGUEL DE CERVANTES: *Rinconete y Cortadillo*
26. CARLOS FUENTES: *Aura*
27. JAMES JOYCE: *Los muertos*
28. FERNANDO GARCÍA DE CORTÁZAR: *Historia de España*
29. RAMÓN DEL VALLE-INCLÁN: *Sonata de primavera*
30. OCTAVIO PAZ: *Arenas movedizas. La hija de Rappaccini*
31. GUY DE MAUPASSANT: *El Horla*
32. GERALD DURRELL: *Animales en general*
33. MERCÈ RODOREDA: *Mi Cristina. El mar*
34. ADOLFO BIOY CASARES: *Máscaras venecianas. La sierva ajena*
35. CORNELL WOOLRICH: *La marea roja*
36. AMIN MAALOUF: *La invasión*
37. JUAN GARCÍA HORTELANO: *Riánsares y el fascista. La capital del mundo*
38. ALFREDO BRYCE ECHENIQUE: *Muerte de Sevilla en Madrid*
39. HANS CHRISTIAN ANDERSEN: *Cuentos*
40. ANTONIO ESCOHOTADO: *Las drogas*
41. JUAN BENET: *Sub rosa*
42. MARIO BENEDETTI: *La vecina orilla*
43. JEAN-PAUL SARTRE: *La infancia de un jefe*
44. UWE SCHULTZ: *La fiesta*
45. GUSTAVO ADOLFO BÉCQUER: *Maese Pérez el organista. La corza blanca*
46. HORACIO QUIROGA: *Anaconda*
47. PATRICIA HIGHSMITH: *Siete cuentos misóginos*
48. CARSON I. A. RITCHIE: *La búsqueda de las especias*

3446048

ISBN 84-206-4648-2

CARSON I. A. RITCHIE analiza en estos ensayos la importancia de la comida y su indudable protagonismo en la historia social. Ejemplos de ello es cómo contribuyó *La búsqueda de las especias* a la caída del Imperio Romano y, con ella, a la de la civilización occidental. Cómo el capitán Cook, que combatió el escorbuto dando a sus marineros zumo de limón y repollo fermentado, consiguió como subproducto añadir al mapa un nuevo continente, Australasia. Y cómo el chocolate, uno de los alimentos americanos que se tomaba en toda Europa en el siglo XVIII, fue una de las bebidas que hizo posible la revolución intelectual europea del Siglo de las Luces.

GRUPO ANAYA

ALIANZA CIEN